



Spezialitätenwochen vom 6. bis 21. Juni 2026

Die 12 teilnehmenden Betriebe laden alle Liebhaber der regionalen Küche zum „Schlerngenuss Dolomites“.

Das Einzigartige am „Schlerngenuss Dolomites“ ist, dass alle Zutaten der Gerichte, außer Öl, Salz, Pfeffer und Zucker, ausschließlich aus der Dolomitenregion Seiser Alm stammen.

Mit den Genusswochen wird ein lokales, kulinarisches Angebot in den Vordergrund gerückt, sowie eine 360-Grad-Zusammenarbeit mit den Bauern und Direktvermarktern aufgebaut.

www.seiseralm.it/schlerngenuss

Es wird um Tischreservierung gebeten.

WIR LADEN EIN

Hinweis: Unter dem jeweiligen Gericht sind die Namen der lokalen Produzenten angegeben.

KASTELRUTH

Restaurant St. Michael

T +39 0471 700 100 | www.restaurant-stmichael.com

Samstag Ruhetag

Weißweinsuppe mit Kräuter-Croûtons
Wasserer Hof | Oberstufels | Brimi | Pflegerhof
Bäckerei Trocker | Hausgarten

Kornblummennudel mit Bergkäse und Speck
Obermalid | Schlernhof | Hof zu Fall | Pflegerhof
Brimi | Hausgarten

Rindschmorbraten mit Buchweizenspätzle
Metzgerei Silbernagl | Pflegerhof | Obermalid
Schlernhof | Hausgarten

Holunderhalbgefrorenes mit Apfeltarte
Partschillerhof | Lafreiderhof | Brimi | Pflegerhof
Schlernhof | Obermalid | Hausgarten

Restaurant Zum Turm

T +39 0471 706 349 | www.zumturm.com

Mittwoch Ruhetag

Schüttelbrot-Crêpes | Graukäse | Rote Beete
Hof zu Lafogl | Bäckerei Oberprantacher

Kloazen-Bandnudel
Marillenpesto | Speckstreifen
Trocker | Kaltenbrunnhof | Lafreider

Burger | hausgemachtes Brot | Speckstreifen
Kartoffelspalten
Hof Außerlanzin | Kaltenbrunnhof | Hof zu Lafogl
Schlernhof

SEISER ALM

Restaurant Ritsch Schwaige

T +39 0471 727 910 | www.ritschschwaige.com

Freitag Ruhetag

Frischkäse | Kräuter-Blattsalat | Himbeer-Dressing
getrocknete Apfel- und Schwarzbrotchips
Schgaguler Schwaige | Pflegerhof | Flunger Hof
Hausgarten | Oberprantacher

Fichtennocken in der Bouillon
Hausgarten | Schlernhof | Oberstufelshof |
Ritsch Schwaige

Hausgemachte Bandnudeln aus Kastelruther
Weizen | Brennesselsamt | Löwenzahn
gerösteter Speck und Ei
Oberstufelshof | Hausgarten | Schlernhof | Stampfer Hof

Entrecôte vom Rind aus eigener Landwirtschaft
| Senfbutter | saisonales Gemüse
Ritsch Schwaige | Hausgarten | Lafreider | Pflegerhof

Erdbeercoulis | getrockneter Joghurt
Brimi | Lafreider

Huber Schwaige

T +39 335 140 9753 | www.huberschwaige.it

kein Ruhetag

Carpaccio | Wildkräutersalat | gereifter Almkäse
| Senfdressing
Huber Schwaige | Huber Hof

Hausgemachte Ravioli | Füllung vom eigenem
Bio Kalb | Kartoffel–Rosmarin Creme | Kräuteröl
Huber Schwaige | Neuhuberhof

Lammbrat vom Biohof Oberzonn | Kräuter
Kartoffelspalten | Frühspinat
Biohof Oberzonn | Neuhuberhof | Huberhof

Süße hausgemachte Krapfen | Kloatzenfüllung
(Marmelade aus getrockneten Früchten)
Huber Schwaige | Huberhof

Gostner Schwaige

T +39 347 836 81 54 | www.gostnerschwaige.com

Kein Ruhetag

Almfrühstück Schlerngenuss Dolomites
Aussergost Hof, Brimi, Furscherhof, Obermalid, Simmele-
mueller, Schlernhof, Burgauner Bäckerei

Salat aus 25 Blumen und Kräuter
Kartoffelvinaigrette, Kräutersalz und Kräuteröl
Aussergost Hof

Tafelspitz vom Grauvieh Rind lauwarm serviert,
Kräutersalat, Blumen vom Garten und
Preiselbeermeerrettich
Aussergost Hof

Bauernbrat vom Grauvieh Ochse
Aussergost Hof für 2 Personen
(Rücken gegrillt und Rippe 24 h) mit Wiesen-
kräuter und Schalottenbutter und Gemüse
Aussergost Hof

Sorbet aus Rosen und Himbeeren vom Ausser-
gost Hof, Blüten Honig und Holunderblüten
Aussergost Hof, Hiebler Hof

Tirler Alm

T +39 0471 727927 | www.hotel-tirler.com

Kein Ruhetag

Marendeteller
Speck, Käse, Brot
Trocker Speck | Käse Hof zu Fall | Brot Burgauner

Dreierlei vom Knödel
Spinat, Speck, Käse
Trocker Speck | Eier Schlern Hof | Spinat aus dem eigenen
Garten | Käse Hof zu Fall | Brot Burgauner

Kräuteromelett mit Speck, Käse und Brot
Trocker Speck | Eier Schlern Hof | Käse Hof zu Fall | Brot
Burgauner | Kräuter Pflegerhof

SEIS AM SCHLERN

Restaurant Waldrast

T +39 0471 706 117 | www.hotel-waldrast.com

nur abends/Mittwoch Ruhetag

Gefüllte Almkäsepralinen | Bauchspeck |
Schnittlauch-Mayonnaise

Plattkofelalm | Trocker Speck | Huberhof | Furscherhof |
Schlernhof | Huberhof | Obermalid | Gostner Schwaige

Kaspressknödel | Graukäse-Creme | Rinderjus
Bäckerei Oberprantacher | Schlernhof | Gostner Schwaige
Metzgerei Stefan | Plunerhof

Tarte Tatin mit Äpfeln | Joghurteis
Obermalid | Gostner Schwaige | Plunerhof | Schlernhof
Pflegerhof

VÖLS AM SCHLERN

Hofer Alpl

T +39 349 400 85 60 | www.hoferalpl.it

Kein Ruhetag

Speckbrettl 2.0
Zweierlei vom Hausspeck | eingelegte
Radieschen | Vinschgerbrot
Hofer Alpl | Untergamperhof | Bäckerei Tratter

Getoastete Sauerteig Focaccia mariniertes
Tafelspitz | Kräutermayo
Hofer Alpl | Schlernrind Metzgerei Stefan | Malider Hof
Schlernhof

Cremesüppchen vom Almheu Vinschgerbrot
Croutons | Wiesenblumenblüten
Hofer Alpl | Milchhof Mila | Bäckerei Tratter | Kräuterhof
Pfleger Bioland

Hausgemachtes Sorbet | Holunderbeere
Walnüsse
Wälder rund ums Hofer Alpl | Nüsse vom Umser Feld

Pitschlmann

T +39 0471 725 544 | www.pitschlmann.it

Montag, Dienstag Ruhetag

Hausgemachtes Carne Salada vom Fuschghof
Waldhonig | eingelegte Kohlrabi | Kräuterpesto
Fuschghof | Eggerhof | Pitschlmann
Kompatscher Benjamin

Schaumsuppe vom Alm Heu mit Kartoffelstroh
Alm Blüten | Vinschgerle Brot | Rosmarinöl
Trafiseler Hof | Marx Hof | Pitschlmann

Brennesselschlutzer mit Hanfmehl
vom Zimmerlehenhof | Hauchdünner Speck
| Almkäse | Rauke
Zimmerlehen | Egger Hof | Stampferhof | Hof zu Fall
Pitschlmann

Zweierlei vom Fuschg Rind geschmort
und gebraten | Kartoffelcannolo | bunter Rahm
Mangold | roh marinierter Kohlrabi
Fuschghof | Eggerhof | Pitschlmann | Wassererhof

Gebrannte Milchcreme mit Zitronenverbene
aromatisiert | Fior di latte Eis | Buchweizen
Knusper | Waldhonig
Mila Milchhof | Schlernhof | Pitschlmann | Obermalid

Infos und Highlightevents



Romantik Hotel Turm

T +39 0471 725 014 | www.hoteltrum.it

Kein Ruhetag

Brie vom Hof zu Fall in Schüttelbrotpanade
mit mariniertem Feldsalat
und Preiselbeeren
Käse Hof zu Fall | verschiedene Bauern aus Völs

Kartoffel Halbmonde gefüllt mit
Brennesseln
vom Gatschhof und Ricotta,
dazu Nussbutter
Gatschhof

Lammschulter aus dem Ofen
mit Knoblauch
und Lauch aus Kathis Garten
Kathis Garten | verschiedene Bauern aus Völs

Marillenknödel mit Eiscreme
aus unserem Merida Destillat
Fronteggelehof

Restaurant Schönblick

T +39 0471 601 136 | www.gfell.it

Montag Ruhetag

Fichtenwipfel-Tagliatelle | Speck
Schnitzzwiebel
Rosenwirtshof | eigene Produktion
Untergamperhof

Weideochse
Zupfsalate | Frischkäse
Telfmühlerhof | Untergamperhof | eigene Produktion

Gebackene Holunderbüten | Molkeeis
Eigene Wiese | Brimi

Umser Mühlele

T +39 371 384 65 31

www.umsermuehlele.it

Dienstag, Mittwoch Ruhetag

Hausgemachter Frischkäse
auf Blattsalatbeet
Bauernmarkt | Untergamperhof

Buchweizen – Tagliatelle mit Wildsalsiccia
Klemens Villgrattnner | eigenes Wildfleisch

Bärlauchspatzeln mit Käse überbacken
Eigener Garten | Hof zu Fall

Geschmortes Lamm mit Kartoffeln
Metzgerei Stefan | Bauernmarkt Völs

Hausgemachtes Eis am Stiel von der
Löwenzahnblüte, lauwarmes Rhabarber-
kuchele und Rhabarberkompott
Einheimische Wiesen | eigener Garten